

Pedra Cancela Seleção do Enólogo Tinto

cód. 103202 (750ml) cód. 103203 (375ml) cód. 103204 (1500ml)

Com notas de frutos vermelhos, ameixa madura e cacau, este tinto é um típico exemplar do Dão, macio e de taninos elegantes.

> 96 pontos Decanter 92 pontos Wine Enthusiast Best buy Wine & Spirits Magazine fev/19



Produtor Lusovini

País Portugal

Região Dão

Tipo Tinto

Uva Touriga Nacional, Tinta Roriz e

Alfrocheiro

Volume 375ml / 750ml / 1500ml

Safra 2019

Teor alcoólico 13%

Temperatura de serviço 14 - 16°C

Vinificação Fermentação a temperatura

controlada entre 24 e 26°C

Maturação 6 meses em barricas de

carvalho francês

Corpo Médio

Potencial de guarda 10 anos

Harmonizações Carnes vermelhas e queijos

de massa mole